

Křehké škvarkové pagáčky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 30 min
Celkový čas: 1 h 30 min , Porce: 4

1433 kalorií , **4 g** cukrů , **11 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehke-skvarkove-pagacky>

Příprava

Do múky dáme zomleté škvarky, v mlieku nakysnuté droždie, žĺtky, smotanu, soľ a dobre vypracujeme. cesto rozvalkáme na obdĺžnik, poskladáme na štvoro a necháme stať 30 minút. Potom cesto rozvalkáme, znovu poskladáme a necháme odpočívať. Nakoniec cesto na pomúčenej doske rozvalkáme na hrúbku asi 2 cm, okrúhrou formičkou povykrajujeme pagáčiky, na povrchu urobíme nožom mriežky, pagáčiky dáme na plech a necháme nakysnúť. Pred pečením ich potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme v dobre vyhriatej rúre.

Ingredience

- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 180 g polohrubé mouky
- ✓ 250 g škvarků
- ✓ 20 g droždí
- ✓ 100 ml sladkého mléka
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 2 lžíce smetany
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 vejce na potření

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

